



## Yöre Halkının Mutfak Kültürünü Tanıma Durumunun Tespit Edilmesi: Erzurum İli Örneği (Determine The Recognition Status of the Culture of Cuisine of the Local People: The Sample of Erzurum City)

Neslihan SERÇEOĞLU<sup>a</sup>

<sup>a</sup>Atatürk University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, 25240, Erzurum/Turkey

### Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi:26.09.2014

Kabul Tarihi:05.11.2014

### Anahtar Kelimeler

Hizmet alanı  
Otel yönetimi  
MANOVA  
Ölçek değişmezliği  
Kültürler arası farklılık

### Keywords

Culinary  
Food Culture  
Case of Erzurum

### Öz

Türk Mutfak kültürü, dünyanın en önemli mutfakları arasında yer almakta ancak buna rağmen bu potansiyeli değerlendirememektedir. Yöre halkının kendi mutfak kültürü hakkında yeterince bilgi sahibi olamaması, bölgesine gelen turistlere köklü ve çok yönlü mutfak kültürünü tanıtamamasına neden olmaktadır. Oysa Türk yerel mutfağı, yemek çeşitleri, yemeklerinin tadı ve özelliği bakımından diğer topluluklara göre farklılıklar göstermektedir. Bu bağlamda araştırmanın amacı Erzurum yöre halkının kendilerine ait mutfak kültürlerini tanıyıp tanımadıklarını belirlemektir. Bu amaç doğrultusunda yöresel yemeklere ilişkin envanter çalışması yapılmış ve bir anket formu hazırlanmıştır. Anket toplamda Erzurum il sınırları içinde yaşayan 390 kişiye uygulanmıştır. Anket formunda Erzurum mutfağında yer alan yemeklerin bilinirliği ve unutulmaya yüz tutmuş yemeklerin nasıl kurtarılacağına ilişkin sorular sorulmuş ve Erzurum mutfak kültürünü yaşatabilmek için nelerin yapılması gerektiğine ilişkin öneriler alınmıştır. Son olarak örnekleme yöntemiyle her bir soru için alınan cevapların kategorize edildiği ayrıntılı hazırlanan grafikler yorumlanmış, yöre halkının mutfak kültürünü yaşatması ve gelecek kuşaklara aktarabilmesi konusunda birtakım öneriler geliştirilmiştir. Araştırma sonuçlarına ilişkin verilerde araştırmaya katılanların çoğunluğunun evlerinde yöresel yemekler yaptıkları, Erzurum yöresel yemeklerini lezzetli buldukları ve Erzurum mutfak kültürünü unutmadıklarını ifade etmişlerdir. Katılımcılara göre Erzurum mutfak kültürünü yaşatabilmek için halka yöresel mutfak hakkında eğitim verilmesi ve yazılı-görsel basından tanıtım için yararlanılması gerektiği belirtilmiştir.

### Abstract

Turkish cuisine culture takes place among the world's most important cuisines but it can not evaluate its potential. Local people do not have enough information about culinary culture. Therefore this cause that local people can not introduce own rooted and multifaceted culinary culture to the tourists visiting the this area. However, local Turkish cuisine is different from others in terms of the variety of food, food tastes and features. In this context, the purpose of this research is to determine whether local people in Erzurum know their own culinary culture or not. For this purpose, inventory study has been made about local food and a questionnaire form has been prepared. The questionnaire was applied totally to 390 people in the city centre of Erzurum. In the questionnaire form, some questions have been asked about awareness level of food located in Erzurum cuisine and how the food that begin to be forgotten can be recovered and some recommendations have been taken about what should be done to eternize Erzurum culinary culture. Finally, the detailed charts categorized according to the answer for each question directed to the sample have been interpreted and some recommendations have been developed to allow local people to eternize the culinary culture and to be able to transfer the culinary culture to the future generations. Concerning the data on the results of research, the majority of participant have stated that they make regional dishes at home, they find delicious local dishes of Erzurum and they do not forget the culture of Erzurum cuisine. According to participants; Local people should be educated about the local cuisine to improve the culture of Erzurum cuisine and it is expressed that the written and visual media should be used for advertise.

\*Sorumlu yazar

[nserceoglu@atauni.edu.tr](mailto:nserceoglu@atauni.edu.tr) (N. Serçeoğlu)